

Menu á la Kitchenette



BRUNCH

Lørdag & Søndag kl 10.00-14.00
Weekend brunch buffetet 149,-
Inkl. kaffe, the, juice & vand

Mandag - Fredag til kl 13:30
Brunchtallerken 129,-

Røræg med bacon, serrano skinke, spansk pølse, brie, skiveost, American pancake, chokolade kage, frugt salat, marmelade, friter & yoghurt med passions coulis. Brød & smør.

☞ DEN LETTE SULT ☞

Mandag - Fredag til kl 14.00



- Røræg med bacon, brød & smør 59,-
- Croque Madame. Grillet brød med tomat, tørret skinke & spejlæg 79,-
- Yoghurt med müsli, passions coulis & frugtsalat 49,-
- American pancakes med marmelade 45,-

☞ SMØRREBRØD DELUX ☞

Grillet Oksemørbrad 95,-

Oksemørbrad med mayonnaise på portobello svampe, syltede rødløg & urter

Håndmadder 89,-

3 stk. med lakserillette, hønsesalat & serrano skinke

Fiskefilet med Rejer 89,-

Med citron, agurk, caviar & hjemmelavet remoulade

Æg & Rejer 89,-

Med citron, agurk, caviar & hjemmelavet mayonnaise

☞ FROKOST ☞



Ribeye (Black Angus) 175,-

Ca. 250g. serveres med garniture, friter & bearnaisesauce

Pariser Bøf 139,-

Hakkebøf på ristet brød med kapers, løg, peberrod, rødbeder, rå æggeblomme & friter

Oxeburger 139,-

Ca. 200g. saftig grillet okseburger toppet med bacon, cheddar ost, friterede løg, sprød salat, tomat, syltet agurk & friter

Kyllingeburger 139,-

Grillet kyllingefilet toppet med bacon, ost, friterede løg, sprød salat, tomat & syltet agurk. Serveres med friter

Vegetar Burger 139,-

Vegetarbøf baseret på rodfrugter med ost, friterede løg, sprød salat, tomat & syltet agurk. Serveres med friter

Omelet Deluxe 99,-

Med ost. Vælg mellem kylling eller serrano skinke

KITCHENETTE'S SANDWICH

Serveres i mørkt ciabatta brød



Gede Sandwich 95,-

Gedeost, rodfrugter, salat & romesco

Laksesandwich 109,-

Lakserillette, salat, tørrede tomater, syltede løg, citron & sennepsdressing

Steaksandwich 109,-

Strimler af saftig kød med sprød salat, tørrede tomater, syltede løg & aioli

Canard Sandwich 109,-

Confiteret and med syltet agurk & sennep

Club Sandwich 109,-

Marineret kyllingebryst, bacon, ost, salat, tørrede tomater, syltede løg og karrydressing

☞ SALATER ☞

Alle salater serveres med brød & smør



Kyllingesalat 119,-

Marineret kylling med bacon, parmesan ost, semidried tomater, syltede løg, croutoner & sennepsdressing

Laksesalat 119,-

Lakserillette med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg & sennepsdressing

Chevre Chaud 119,-

Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler & fransk vinaigrette

Hønsesalat 99,-

Hjemmelavet hønsesalat med estragon, asparges & svampe toppet med sprød bacon & salat

☞ DESSERTER ☞



Dagens kage 59,-

Gammeldags æblekage 59,-

Med rasp, flødeskum & syltede skovbær

Chokolade Tærte 69,-

Med vanilje is & syltede skovbær

Cremebrulee 69,-

med passions coulis & friske bær

☞ BØRN ☞

Grillet Kyllingebryst 69,-

Med friter, salat & ketchup

Fiskefilet 69,-

Med friter & remoulade

☞ Spørg for information om allergener ☞

Menu á la Kitchenette

BOBLER

Blanc de Noirs Jean Laurent Champagne 550,-
Fyldig og let cremet med god kompleksitet.

Spumante Brut Fortepasso Italien 250,-
Forfriskende tør og mild.

ROSÉ

Madam Côtes de Provence, Frankrig 350,-
Klassisk tør, lys laksefarvet rosé.

Cerasuolo Caldora Abruzzo, Italien 275,-
Frisk halvtør rosé med toner af jordbær.

Cinsault Eschenauer d'Oc, Frankrig 250,-
Mild og tør lys rosé. glas 55,-

ØL & VAND

Carlsberg Pilsner 25 cl. / 50 cl. ... 35,- / 47,-

Tuborg Classic 25 cl. / 50 cl. 37,- / 49,-

Jacobsen IPA 40 cl. 52,-

Jacobsen Brown Ale 40 cl. 52,-

Grimbergen Blonde 50 cl. 52,-

Flaskeøl 55,-

Lefte Brüne, Hoegaarden, Stella Artois, Corona, Brooklyn IPA, Kronenbourg 1664, Budweiser

Flaskeøl Erdinger Weissbier 50 cl. 55,-

Sommersby, 45,-

Sodavand 32,- / 45,-

Cola, Cola Zero, Squash, Sprite, Lemon, Tonic, m.m.

Ramlösa 33 cl. med brus. 32,-

Øko Saft 32,-

Hyldeblomst, æblemost, hindbær, solbær, tranebær

Nypresset Appelsinjuice 45,-

Kitchenette lemonade 45,-

- Ginger & Hibiscus
- Basil & Green pepper
- Raspberry & Rose

Tilføj 3cl. rom / vodka +30kr.



Spørg for information om allergener

HVIDVIN

Frankrig

Chablis Chartron et Trebuchet Bourgogne 450,-
Klassisk tør og mineralsk. halvfl. 250,-

Sancerre Domaine Franck Millet Loire 395,-
Tør og sprød med medium fylde. halvfl. 225,-

Pinot Gris Paul Schneider Alsace 375,-
Fyldig og cremet med lette sødmefulde toner.

Riesling Paul Schneider Alsace 350,-
Halvtør med god fylde og friskhed.

Italien

Pinot Grigio Bertoldi Garda 275,-
Frisk og mild med lette cremede toner. glas 60,-

Bianco Rossetti Toscana 250,-
Charmerende frisk og frugtig. glas 55,-

Oversøisk

Chardonnay Bogle Californien 395,-
Fantastisk balance mellem friskhed og cremet fylde.
Fadlagret 9 måneder.

Sauvignon Blanc Double Cove Marlborough 350,-
Frisk og mineralsk hvidvin med toner af hyldeblomst.

Chardonnay McPherson South East Australia 295,-
Frisk og medium fyldig. Let fadlagret. glas 65,-

VINFORSLAG

Ribeye Primitivo di Manduria 450,-
Zinfandel gl. 60,- / 275,-

Mørbrad Pinot Noir 445,-
Governo 395,-

Fed fisk Chardonnay USA 395,-
Chardonnay Aus. gl. 65,- / 295,-

Hvid fisk Sancerre halv 250,- / 395,-
Riesling 350,-

Confite Governo 395,-

Perlehøne Pinot Noir 445,-

Mouilles Chablis halv 250,- / 450,-

RØDVIN

Italien

Amarone Bertoldi Valpolicella Classico 650,-
Sjælden balance mellem kompleks power og blød elegance.

Governo Rossetti Toscana 395,-
Toscansk Amaronevariant. Blød og sødmefuld.

Rosso Rossetti Toscana 250,-
Charmerende saftig med friske frugtige toner. glas 55,-

Primitivo di Manduria Il Bacca Manduria 550,-
Blød tung bombe. Sandsynligvis verdens bedste Primitivo!

Sangiovese Luccarelli Puglia 275,-
Saftig og blød med et let sødmefuldt touch.

Frankrig

Savigny les Beaune Sauvestre Bourgogne 1er Cru 625,-
Klassisk Pinot Noir med tør elegance med god blød balance mellem syre og frugt.

Cuvée Prestige d'Angayrac Costières de Nîmes 375,-
Tør og fyldig med lette krydrede toner.

Spanien

Caray Toro 350,-
Klassisk krydret og smagfuld. God frugtig power.

Flor de Pingus Ribera del Duero 1400,-
Fra danske Peter Sisseck. Tør og garvesyrerig med masser af kompleksitet.

Oversøisk

Pinot Noir Bogle Californien 445,-
Charmerende fløjlsblød og saftig. Super smooth.

Cabernet Sauvignon Bogle Californien 395,-
Saftig og charmerende. Medium kraftig.

Zinfandel 770 Miles Californien 275,-
Easy drinking. Blød og frugtig. glas 60,-

Shiraz McPherson South East Australia 295,-
Klassisk saft og kraft fra down under. glas 65,-

DESSERTVINE

Sauternes Eschenauer Frankrig 50 cl. 350,-
Klassisk frisk lys dessertvin. glas 65,-

Kopke fine tawny Port Portugal 275,-
Mild let sødmefuld portvin. glas 55,-

Cava Semi-Sec Ana Ferret Spanien 295,-
Lette sødmefulde bobler.

VARME DRIKKE

Filter kaffe 25,-

Espresso 20,- / 28,-

Cappuccino 35,-

Chai Latte 40,-

Caffe au Lait 35,-

Caffe Latte 35,- / 40,-

Moccachino 45,-

Dobbelt espresso m. varm chokolade & flødeskum.

Machiato 30,-

Espresso med mælkeskum

Cortado 30,-

Espresso med varm mælk

Iskaffe m. sirup 45,-

Varm chokolade 40,-

Med flødeskum

Irish Coffee 48,-

French Coffee 52,-

Tilføj enten hasselnøds-, karamel- eller vaniljesirup 5,-

THE

ØKOLOGISK FRA TANTE T.

COOL MINT 35,-
Indeholder æble, lakridsrod, citrongræs, mynte & citrusolier.

CAMEL MYNTE 35,-
Grøn karamel & økologisk pebermynte. Sød, frisk, lækker - håndblandet hos Tante T.

ROOIBOS HYLDEBLOMST 35,-
Sydafrikansk rooibos med hyldeblomst er den perfekte sommerte - & også rigtig god til iste. Helt uden koffein.

EARL GREY 35,-
Organisk sort te fra Kina med bergamot